

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

**SKU: BKSLESG9010000000**

**BERKEL | Slicer Domina as vertical slicer - 300 Watt - Blade: Ø 350mm -  
With clamping arm**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## Product Manual for Berkel Slicer Domina AS

### 1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Slicer Domina AS. This vertical slicer is designed for professional use, allowing for efficient and precise slicing of a variety of products such as meats, cheeses, and vegetables. With a robust design and powerful motor, it is an essential tool for any kitchen.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the slicer is plugged into a properly grounded electrical outlet. Avoid using extension cords.
- **Operational Safety:** Always use the slicer with the food pusher when inserting food. Keep hands away from the blade during operation.
- **Blade Safety:** The blade is sharp and should be handled with care. Always use the blade guard when cleaning or not in use.
- **Child Safety:** Keep the slicer out of reach of children and ensure they are supervised if they are in the vicinity of the slicer.
- **Emergency Procedures:** In case of an electrical malfunction or fire, unplug the device immediately and seek professional assistance.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Berkel Slicer Domina AS
- **Power:** 300 Watts
- **Blade Diameter:** 350 mm
- **Type:** Vertical slicer with clamping arm
- **Construction:** Sturdy aluminum base and stainless steel blade
- **Weight:** (Check the specific product details for accurate weight)
- **Color:** (Refer to product details for color options)
- **Dimensions:** (Refer to product details for specific dimensions)

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the slicer from its packaging and place it on a flat, stable surface.
2. **Positioning:** Ensure that the slicer is near an electrical outlet and on a non-slip surface for safety.
3. **Assembly:** If the slicer requires minor assembly, refer to the instruction manual included in the box.
4. **Electrical Connection:** Plug the slicer into an appropriate electrical outlet, ensuring that the voltage matches the specifications.
5. **Testing:** Before regular use, run a test slice with a dummy product to ensure the blade is functioning correctly.

### 5. Operation

1. Place the product to be sliced on the slicing platform.
2. Adjust the thickness dial to the desired slice thickness.
3. Use the food pusher to manually push the food towards the blade, ensuring steady pressure.
4. Once finished, turn off the machine and clean the exterior.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the slicer and wipe down all surfaces with a soft cloth.
- **Blade Maintenance:** Regularly check the sharpness of the blade. For deep cleaning, carefully remove the blade using the provided tool (following safety instructions).
- **Sanitization:** Use a food-safe disinfectant to sanitize the slicing surface.
- **Storage:** Store the slicer in a dry environment and cover it with a protective cover when not in use.

### 7. Troubleshooting

- **Slicer Won't Start:** Check the power supply and make sure the slicer is plugged in.
- **Uneven Slices:** Ensure that the product is securely clamped and adjust the thickness dial as necessary.
- **Excessive Noise:** Inspect the blade for any obstructions; ensure that all parts are securely in place.
- **Overheating:** Allow the machine to cool down; do not overload during operation.

### 8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the Berkel Slicer in accordance with local regulations. Separate metal and electrical components from other materials. Consider recycling options available in your area.

### 9. Contact

For any inquiries, support or service needs, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Berkel Slicer Domina AS

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Slicer Domina AS. Diese professionelle, vertikale Schneidemaschine mit einer Leistung von 300 Watt und einer Klingenöffnung von 350 mm eignet sich ideal für den gewerblichen Einsatz in Restaurants, Delikatessenzentren und Cateringservices.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitshinweise: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht. Halten Sie den Slicer während des Betriebs stets mit beiden Händen fest.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Spannung. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
- Benutzung: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht mehr benutzt wird.
- Schutzvorrichtungen: Verwenden Sie nur den mitgelieferten Schutzhandschutz beim Schneiden. Vermeiden Sie den Kontakt mit der Klinge während des Betriebs.

### 3. Produktübersicht und Technische Daten

- Modell: Berkel Slicer Domina AS
- Leistung: 300 Watt
- Klingenöffnungsdurchmesser: 350 mm
- Gewicht: 27 kg
- Stromspannung: 230 V
- Frequenz: 50 Hz

### 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, sauberen und trockenen Arbeitsplatz, der genügend Platz für die Bedienung des Geräts bietet.
2. Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass die Steckdose den benötigten elektrischen Anforderungen entspricht.
3. Sicherheitsüberprüfung: Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile auf Beschädigungen. Sorgen Sie dafür, dass alle Schrauben fest sitzen.

### 5. Betrieb

1. Einschalten: Betätigen Sie den Hauptschalter, um den Slicer zu aktivieren.
2. Einstellung der Schnittstärke: Verwenden Sie den Drehknopf zur Einstellung der gewünschten Schnittstärke.
3. Schneiden: Legen Sie das Schneidgut in den Schutzhandschutz und schieben Sie es gleichmäßig in Richtung der Klinge.
4. Ausschalten: Schalten Sie das Gerät aus, wenn der Schneidvorgang abgeschlossen ist.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch und milder Seifenlösung. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und ersetzen Sie bei Bedarf.

### 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter aktiviert ist.
- Unregelmäßige Schnittqualität: Überprüfen Sie die Einstellung der Schnittstärke und die Schärfe der Klinge.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät und die Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung können Sie uns kontaktieren:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Berkel Slicer Domina AS Vertical Slicer

### 1. Algemene informatie

De Berkel Slicer Domina AS is een verticale snijmachine die speciaal is ontworpen voor het professioneel snijden van vlees, kaas en andere levensmiddelen. Dit apparaat is ideaal voor restaurants, cateringbedrijven en delicatessenwinkels.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Zorg ervoor dat u de snijmachine alleen gebruikt voor zijn bedoelde doel en in overeenstemming met de richtlijnen in deze handleiding.
- Elektrische veiligheid: Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde op het typeplaatje. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stekker of snoer.
- Snijveiligheid: Wees voorzichtig bij het hanteren van het snijblad. Gebruik altijd de vastklemmende arm om voedsel veilig te houden tijdens het snijden.
- Gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen: Overweeg het dragen van snijbestendige handschoenen wanneer u het apparaat bedient of onderhoudt.
- Reiniging en onderhoud: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroomvoorziening voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

### 3. Productoverzicht en specificaties

#### Technische gegevens

- Vermogen: 300 Watt
- Snijblad diameter: 350 mm
- Afmetingen (L x B x H): 610 x 580 x 545 mm
- Gewicht: 22 kg
- Materiaal: RVS en hoogwaardig kunststof
- Kleur: Zilver/rood

### 4. Installatie en opstelling

1. Plaats de snijmachine op een stabiel en vlak oppervlak, weg van vocht en hittebronnen.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
3. Sluit de snijmachine aan op een schuko-stekker met een gearde aansluiting en een geschikte spanningswaarde.
4. Controleer of de snijmachine stevig en stabiel staat alvorens deze in gebruik te nemen.

### 5. Bediening

1. Zet de snijmachine aan met de hoofdschakelaar.
2. Stel de snijdikte in met de snijdikte-instelling.
3. Plaats het voedsel dat u wilt snijden op de snijtafel en gebruik de vastklemmende arm.
4. Beweeg het voedsel met de vastklemmende arm naar het snijblad om uniforme plakken te snijden.
5. Zet de snijmachine uit na gebruik en maak deze schoon.

### 6. Reiniging en onderhoud

- Maak de snijmachine na elk gebruik schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Verwijder het snijblad regelmatig voor een grondige reiniging.
- Controleer de snijmachine regelmatig op slijtage en vervang indien nodig onderdelen.

### 7. Probleemoplossing

- Snijmachine start niet: Controleer of de machine is aangesloten op de stroom en de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Scherpe snijbiest: Controleer of het snijblad goed is gemonteerd en niet beschadigd.
- Onregelmatige snijdikte: Controleer de instelling van de snijdikte en het voedsel dat u snijdt.

### 8. Afvoer

Disposeer van het apparaat volgens lokale wettelijke voorschriften voor elektrische en elektronische apparaten. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie.

### 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u ons bereiken via:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Corta Fiambres Vertical Domina AS

## 1. Información General

El Corta Fiambres Vertical Domina AS es un electrodoméstico diseñado para el corte preciso de embutidos, quesos y otros alimentos. Con una potencia de 300 vatios y una hoja de 350 mm de diámetro, ofrece un rendimiento excepcional en entornos comerciales y domésticos.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el corta fiambres.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No utilice el dispositivo si está dañado o si el cable de alimentación presenta signos de desgaste.
- Asegúrese de que la máquina está apagada y desconectada de la red eléctrica antes de limpiar o realizar ajustes.
- Use el equipo de protección adecuado, como guantes, al manipular alimentos.
- No intente reparar el aparato por sí mismo; diríjase a un profesional.
- Siempre utilice el brazo de sujeción cuando corte alimentos para evitar lesiones.
- No introduzca manos ni utensilios en la abertura de corte durante el funcionamiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 300 vatios
- Diámetro de la hoja: 350 mm
- Dimensiones del producto: [Incluir dimensiones]
- Peso: [Incluir peso]
- Material: Aluminio anodizado y acero inoxidable
- Color: [Incluir color]
- Registro de seguridad: Cumple con las regulaciones de seguridad de la UE

## 4. Configuración e Instalación

1. Coloque el corta fiambres sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que el dispositivo esté conectado a una toma de corriente cercana y accesible.
3. Verifique que la hoja esté correctamente instalada y ajustada.
4. Ajuste el grosor de corte según sea necesario utilizando el control correspondiente.
5. Conecte el cable de alimentación asegurándose de que no haya obstáculos.

## 5. Operación

1. Conecte el corta fiambres a la toma de corriente.
2. Coloque el alimento en la plataforma y asegúrelo utilizando el brazo de sujeción.
3. Encienda el dispositivo utilizando el interruptor de encendido/apagado.
4. Ajuste el grosor de corte si es necesario.
5. Deslice el alimento hacia la hoja mientras el dispositivo está en funcionamiento.
6. Apague el corta fiambres y desconéctelo después de usarlo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo.
- Retire y limpie la hoja con agua y jabón; use una esponja suave para no dañar el filo.
- Lubrique las partes móviles con un poco de aceite comestible de forma regular.
- Asegúrese de que todas las partes estén secas antes de volver a montar.

## 7. Solución de Problemas

- Si el corta fiambres no enciende, verifique la conexión a la toma de corriente.
- Si el corte es irregular, asegúrese de que la hoja esté afilada y correctamente ajustada.
- Ruidos anormales pueden indicar un problema mecánico; desconecte inmediatamente y consulte a un técnico.

## 8. Eliminación

- No deseche el corta fiambres con residuos domésticos.
- Siga las regulaciones locales sobre reciclaje y desecho de equipos eléctricos y electrónicos.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit - Trancheuse verticale Berkel Domina AS

### 1. Informations Générales

La trancheuse verticale Berkel Domina AS est conçue pour offrir une qualité et une performance exceptionnelles lors de la découpe de charcuterie, fromages et autres aliments. Cet appareil, puissant et efficace, est idéal pour un usage commercial et domestique.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la trancheuse à des fins autres que celles prévues.
- Protection des mains : Toujours utiliser le bras de serrage pour maintenir les aliments en place lorsque vous les tranchez.
- Électricité : Vérifiez que la tension correspond à celle indiquée sur l'appareil avant de le brancher.
- Environnement de travail : Placez la trancheuse sur une surface stable, sèche et à l'écart de l'eau.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant de procéder à un nettoyage.
- Enfants : Tenir l'appareil hors de portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil sans supervision.

### 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : Berkel Domina AS
- Puissance : 300 Watts
- Diamètre de la lame : 350 mm
- Matériaux : Acier inoxydable pour la lame, construction robuste en aluminium.
- Dimensions : (à spécifier, si disponible sur le site).
- Poids : (à spécifier, si disponible sur le site).

### 4. Configuration et Installation

1. Déballage : Ouvrir l'emballage avec précaution, retirez toutes les pièces et vérifiez qu'il ne manque rien.
2. Placement : Installez la trancheuse sur une surface plane et stable.
3. Branchement électrique : Connectez l'appareil à une prise de courant appropriée.
4. Vérification : Assurez-vous que tous les composants, y compris le bras de serrage, sont correctement montés.

### 5. Fonctionnement

1. Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation situé sur le panneau de commande.
2. Réglage d'épaisseur : Utilisez le bouton pour régler l'épaisseur de la tranche.
3. Tranchage : Placez l'aliment sur la plateforme et abaissez le bras de serrage.
4. Sécurité : Ne jamais tenter de trancher sans utiliser le bras de serrage.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Débranchez la trancheuse, retirez la lame si nécessaire et nettoyez avec un chiffon humide.
- Détartrage : Vérifiez régulièrement et nettoyez les résidus alimentaires autour de la lame.
- Maintenance régulière : Vérifiez l'état de la lame périodiquement et affûtez-la si nécessaire.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si l'appareil est bien branché.
- Lame bloquée : Éteignez l'appareil, débranchez-le et retirez les résidus alimentaires.
- Problèmes de tranchage : Assurez-vous que l'aliment est correctement en place avec le bras de serrage.

### 8. Élimination

- Respectez l'environnement : Débranchez l'appareil, puis apportez-le à un centre de recyclage approprié ou suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per l'affettatrice Berkel Domina AS

---

## 1. Informazioni Generali

L'affettatrice Berkel Domina AS è progettata per un uso commerciale e domestico, fornendo prestazioni elevate e precisione nel taglio di carne, formaggi e altri alimenti. È dotata di un sistema di trasmissione diretto e di un design ergonomico per un utilizzo facile e sicuro.

---

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Utilizzare solo per lo scopo previsto.
- Elettricità: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica con messa a terra adeguata.
- Taglienti: Lame affilate. Non toccare la lama durante l'operazione o la pulizia.
- Stabilità: Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.
- Mani e Oggetti: Tenere le mani e gli oggetti lontani dalla zona della lama durante l'uso.
- Interruzione di emergenza: In caso di malfunzionamento, scollegare immediatamente il dispositivo.
- Bambini e animali: Non lasciare incustodito l'affettatrice in presenza di bambini o animali domestici.

---

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BKSLESG9010000000
- Potenza: 300 Watt
- Diametro della lama: 350 mm
- Alimentazione: 220-240 V, 50-60 Hz
- Dimensioni: 700 x 550 x 448 mm
- Peso: 27 kg
- Materiale: Alluminio anodizzato e acciaio inox
- Modalità di taglio: Regolazione continua dello spessore di taglio fino a 14 mm.

---

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere l'imballaggio: Rimuovere l'affettatrice dalla scatola e tutti gli imballaggi di protezione.
2. Posizionamento: Collocare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.
3. Collegare l'alimentazione: Inserire la spina nella presa elettrica con messa a terra.
4. Controllare la stabilità: Assicurarsi che l'affettatrice sia stabile e non oscilli.
5. Verifica: Controllare il funzionamento dell'affettatrice accendendola e assicurandosi che la lama ruoti senza problemi.

---

## 5. Funzionamento

1. Accensione: Premere l'interruttore di accensione per attivare l'affettatrice.
2. Regolazione dello spessore: Utilizzare la manovella per regolare lo spessore del taglio desiderato.
3. Posizionare il cibo: Usare il braccio di bloccaggio per mantenere stabile il prodotto da affettare.
4. Iniziare a affettare: Con un movimento fluido, spingere il prodotto verso la lama.

---

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Dopo ogni uso, pulire la superficie e la lama con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi.
- Rimozione della lama: Seguire le istruzioni per rimuovere la lama per una